43e Année. — Tome LXXXV N° 2199 Paris, 20 Août 1936

REVUE DE VITICULTURE

LE CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

L'invasion phylloxérique et la reconstitution dans l'Yonne (1)

Missions en pays phylloxérés. Mission en Saône-et-Loire

Le 10 août 1881, M. Bienvenu-Martin, Secrétaire général de la Préfecture, d'accord avec M. Nolte, délégué du ministère de l'Agriculture, et les délégués départementaux, informait les membres des Commissions de vigilance de l'organisation d'une mission en pays phylloxérés, à laquelle des vignerons des principaux cantons viticoles devaient prendre part.

L'objectif était la commune de Mancey (Saône-et-Loire) à 6 kilomètres de Tournus, atteinte depuis 1875 et des plus rapprochées du département. 19 délégués représentant 17 cantons s'y rendirent le 24 août 1881. Des vignes à tous les degrés de la maladie leur permirent d'apprécier la différence entre les taches réellement phylloxérées et celles que présentaient les vignes malades de l'Yonne. Ils purent observer la forme régulièrement concentrique des taches et les caractères mêmes de l'insecte. M. Nolte exposa la méthode de recherches à suivre en pays non encore atteints, mais soupçonnés, et les procédés à employer en cas de découverte de l'insecte : composition d'une équipe, mode opératoire, emploi du sulfure de carbone, description du pal injecteur. Les délégués purent constater, par comparaison des vignes traitées et des vignes non traitées, la puissance et l'efficacité réelles des insecticides.

Cette mission fut instructive à bien des égards : entre autres, la délégation acquit la conviction que la venue du Phylloxéra dans l'Yonne pouvait être plus ou moins prompte ou plus ou moins tardive, mais qu'elle était fatalement assurée. Elle eut la satisfaction de remarquer que les traitements curatifs étaient suffisants pour étouffer les taches faibles de peu d'étendue, telles qu'elles apparaissaient au début de l'invasion. Enfin, il résultait de ses observations qu'il allait falloir de la part de tous les vignerons de l'Yonne une vigilance incessante pour examiner tous les ceps malades et prévenir la Commission de vigilance s'il apparaissait quelque chose d'anormal ou de suspect.

Mission dans le Midi

Mais d'autres procédés de lutte se poursuivaient dans le Midi, sur une vaste échelle, et un voyage dans cette région s'imposait également.

Il fut entrepris fin août-commencement de septembre 1882, par M. Guénier, délégué départemental, et M. Jacquot, l'un des meilleurs viticulteurs d'Auxerre, désigné en remplacement de M. Richard, empêché.

Le programme de cette délégation était l'étude des divers modes de traitement et, plus particulièrement, la reconstitution sur cépages américains.

(1) Voir *Revue*, n° 2.198, page 109.

Par suite de circonstances spéciales, les délégués ne purent examiner, comme c'était leur intention, les beaux résultats obtenus par le sulfure de carbone dans les vignes du Cap Pinède (Bouches-du-Rhône). Mais les constatations qu'ils avaient faites du procédé, l'année précédente en Saône-et-Loire, les avaient suffisamment documentés, ce qui atténua leurs regrets.

En ce qui concerne la reconstitution sur cépages américains, la visite de l'Ecole Nationale d'Agriculture et de Viticulture de Montpellier fut des plus instructives. Ils y admirèrent la très belle collection de vignes américaines pour producteurs directs ou pour porte-greffes. La vigne française avait été détruite, et la lutte par les insecticides avait dû être abandonnée. On avait eu recours aux cépages américains, qui, à cette époque, étaient le Jacquez, l'Herbemont, le Black July, le Cunningham. Ils en apprécièrent la végétation et dégustèrent le vin produit.

Au domaine du Rocher, appartenant à Mme Saint-Pierre, veuve du prédécesseur de M. G. Foëx comme directeur de l'Ecole de Montpellier, les anciennes vignes françaises avaient disparu malgré les traitements, pour faire place à une plantation exclusive de Jacquez et de plants français greffés sur Riparia, plants de trois et quatre ans, admirables.

A Saint-Bénezet, le vaste et magnifique domaine de Mme la Duchesse de Fitz-James avait été reconstitué depuis trois ans en cépages américains (Jacquez et Aramon sur Riparia). La délégation se confirma dans son opinion sur la résistance des plants américains, car ceux-ci ne souffraient nullement des nombreux Phylloxéras qui recouvraient leurs racines.

Tous les petits vignerons consultés affirmaient leur foi dans la possibilité de reconstituer complètement l'ancien vignoble du Midi.

Occasionnellement, les délégués constatèrent à Saint-Laurent-d'Aigouze les résultats obtenus par la submersion, inaugurée en 1879 : sur plus de cinq lieues, elle était appliquée à l'aide de soixante prises d'eau, alimentées par des machines à vapeur placées tous les 500 mètres, permettant de submerger près d'un millier d'hectares.

Là où elle était possible, elle avait causé gagnée dans la région méridionale.

De même aussi, les délégués visitèrent le vignoble d'Aigues-Mortes, planté dans les sables. La plaine, dont les sables purs étaient auparavant abandonnés à la pâture d'un maigre bétail, était couverte de 4.000 hectares de vignes ; le terrain était passé en moins de dix ans de 500 fr. à 1.000 francs l'hectare à 5.000 et 10.000 francs en 1882. L'extrême ténuité des particules sableuses constituait un grand obstacle au cheminement souterrain de l'insecte, et la propagation du fléau se trouvait ainsi entravée ; les ravages sur les racines étaient rendus à peu près nuls.

Il ressortait de cette exploration qu'avec les divers procédés de lutte que l'expérience avait consacrés, on serait en état d'opposer au fléau une victorieuse résistance, lorsqu'il ferait son apparition dans l'Yonne.

Mais, à l'heure présente, et jusqu'en 1886, les actifs délégués et les Commissions de vigilance n'eurent pas à constater, dans leurs nombreuses et patientes investigations, que le dépérissement des vignes fût attribuable au Phylloxéra.

Pendant l'invasion. — La lutte contre l'insecte

La découverte du Phylloxéra dans l'Yonne

La seconde période de la crise commence avec la découverte du Phylloxéra, le 11 juin 1886.

Au cours d'une visite d'une Commission du Comice de Sens à Pont-sur-Yonne, en vue du concours fixé au 20 juin, l'un des membres, qui, précisément, avait fait partie du voyage d'études en pays phylloxérés effectué en 1881, et précédemment relaté, remarqua une vigne qui offrait un dépérissement accentué, qu'il crut pouvoir attribuer au Phylloxéra.

M. Bienvenu-Martin, alors Sous-Préfet de Sens, agissant conformément aux prescriptions de l'article 3 de la loi du 15 juillet 1878-2 août 1879, pria M. le Préfet de charger MM. Guénier et Richard de se rendre immédiatement à Pont-sur-Yonne, à l'effet de visiter la vigne signalée comme malade.

Le 17, la visite eut lieu, et les délégués constatèrent qu'en effet, la vigne était atteinte du Phylloxéra, et ils lui adressèrent un rapport circonstancié.

Les délégués furent informés qu'une autre vigne, située à 500 m. de la précédente, faiblissait de façon anormale ; une rapide inspection des lieux permit de diagnostiquer l'origine phylloxérique de la maladie.

Dès le 19 juin, M. Couanon, Inspecteur régional des Services phylloxériques, assisté des délégués, de M. le Maire de Pont et des propriétaires des vignes atteintes, se rendit sur les points signalés et confirma les observations et l'origine du mal.

Durant cette visite, une dépêche de M. Bienvenu-Martin informait la Commission qu'une vigne malade était signalée à Michery, à 4 kilom. de Pont ; là aussi, la présence du Phylloxéra ne fut pas un instant douteuse.

Par arrêté du 21 juin, M. le Préfet prescrivit une visite de tout le vignoble du département, par une Commission composée de MM. Guénier et Richard ; Gobin, professeur départemental d'agriculture ; de Wulf, directeur de la Station agronomique, et Michaut, préparateur ; Barbut, professeur à l'Ecole d'agriculture de la Brosse, arrêté inséré dans le *Recueil des Actes administratifs* et précédé d'une circulaire invitant les Maires à le faire publier et à recommander aux propriétaires de vignes de faire, à la mairie, la déclaration de ce qu'ils auraient pu constater d'anormal dans leurs vignobles.

En moins de 15 jours, de nouveaux foyers phylloxériques étaient reconnus sur les communes de Villemanoche, Villeperrot, Nailly, Véron, Collemiers, sans qu'on ait trouvé la moindre trace d'importation phylloxérique directe. L'invasion semblait attribuée à un essaimage venant de centres phylloxérés voisins, par invasion d'ailés emportés par le vent à des distances plus ou moins grandes.

Méthodes d'essais de traitements extinctifs au sulfure de carbone

L'application du traitement au sulfure de carbone à une dose variant de 20 à 60 gr. par mètre carré sur le foyer proprement dit et sur une large zone de protection autour de ce foyer, a été faite sur ces communes.

Les propriétaires des dites communes avaient été unanimes pour se prêter à toutes les expériences que nécessitait le traitement et à subir, dans la mesure où

cela était jugé nécessaire, la destruction des cépages malades, sans réclamer d'indemnité.

Ces découvertes incitèrent des délégations de vignerons à venir de divers points du département pour se rendre compte des méthodes d'essais des traitements. Ils se révélèrent, dans la suite, d'utiles collaborateurs de la Commission phylloxérique. C'est ainsi que celle-ci put être aussi complètement renseignée, dans les seuls mois de juin et de juillet, sur la situation de l'Yonne, et qu'elle apprit coup sur coup les découvertes du Phylloxéra dans plusieurs communes.

En ce qui concerne les premières vignes atteintes de l'arrondissement de Sens, un second traitement eut lieu en septembre et un troisième en novembre.

Création de Syndicats de défense

Pour que la défense fût générale et plus complète, la délégation départementale songea à solliciter le concours effectif de tous les propriétaires, par voie de syndicats.

A la suite d'une conférence de M. Richard, un syndicat comprenant l'immense partie des propriétaires de Pont-sur-Yonne fut formé.

Des conférences faites par MM. Richard et Guénier et par M. Gobin, professeur départemental d'agriculture, aboutirent à la création de syndicats à Sens, Migé, Chablis, Joigny, Villeneuve-sur-Yonne, Saint-Julien-du-Sault, etc...

D'autre part, MM. Richard et Guénier publièrent une nouvelle brochure sur le Phylloxéra, en insistant sur la nécessité de la défense par l'association.

Il convient de noter que la nouvelle de la présence du Phylloxéra à Chablis avait causé dans tout le département une émotion intense et légitimait les plus vives préoccupations.

M. Folliot, maire et conseiller général, prenait, d'accord avec le service, toutes les mesures appropriées : l'application du sulfure avait eu lieu aussitôt, en présence de M. Faure, Préfet de l'Yonne.

A la suite de ce traitement, un syndicat de défense du vignoble de Chablis était organisé.

Quinze jours après, M. Raveneau, propriétaire à Chablis, qui avait signalé la tache de Chablis, découvrait également la première tache phylloxérique à Fyé (près Chablis), laquelle fut traitée immédiatement.

A Migé, le Phylloxéra était dénoncé le 27 juillet par un propriétaire de Coulanges-la-Vineuse, M. Elie Jaudé, un des membres de la mission de l'Yonne en Saône-et-Loire.

A 10 kilom. plus loin, l'insecte était découvert à Gy-l'Evêque ; le propriétaire fit gracieusement l'abandon de sa vigne, de sorte que le Service départemental eut toute latitude pour exécuter les traitements. Le sulfure fut appliqué à deux époques successives, aux doses de 60 à 200 gr. par mètre carré. A la fin du deuxième traitement, on n'y découvrait plus un seul phylloxéra.

Nombreux étaient donc déjà les points atteints ; la situation apparaissait grave et laissait prévoir une lutte qui, pour être longue, ne devait pas décourager les efforts des vignerons.

Le découragement, dont, d'ailleurs, ils étaient incapables, ne se justifiait pas, les conditions climatériques du département devant assurer à l'insecte une marche infiniment moins rapide que dans le Midi. Grâce à cette lenteur relative et à l'extinction des premiers foyers, au traitement cultural des autres, on pouvait estimer qu'il n'y aurait pas d'interruption dans la production du vin.

C'est qu'en effet, à partir de 1887 et pendant les annnées suivantes, les traitements d'extinction eurent lieu partout où le Phylloxéra était découvert, soit par l'abandon gratuit par leurs propriétaires de la partie de vigne atteinte, soit à titre onéreux, au compte des communes ou des syndicats, avec ou sans arrachage. Ces traitements avaient été concluants. S'ils n'avaient pas arrêté complètement la marche d'une invasion, qui avait peut-être déjà six ou sept ans de date dans certaines communes, ils avaient, par contre, sérieusement enrayé son action sur les territoires où le fléau avait été pris à ses premiers débuts. Malheureusement, et antérieurement à ces traitements, des essaimages avaient déjà eu lieu, qui ne devaient se révéler qu'au fur et à mesure des progrès du fléau.

En 1887, on notait les progrès de l'invasion dans les communes les plus anciennement atteintes, mais l'arrêt de l'invasion sur les communes les plus récemment contaminées.

Au 25 juillet 1887, la surface envahie (en y comprenant même les quatre hectares de taches éteintes en 1886) s'élevait à 8 hectares 25 environ, répartie sur 18 communes et 39 taches.

*
* *

Les traitements culturaux au sulfure de carbone

Si le traitement par extinction s'imposait dans les vignobles à foyers phylloxériques rares et de fraîche date, il n'avait plus sa raison d'être là où la contamination était très généralisée, à cause de l'importance considérable des indemnités à payer et des résistances des propriétaires. Puisqu'un traitement à faible dose permetttait de conserver les vignes sans arrêter la végétation, sans nuire à la récolte et avec une dépense qui n'avait rien d'excessif, il était dès lors rationnel de l'adopter. Il convenait de persuader aux vignerons qu'ils devaient poursuivre la lutte dans ce sens, sans se laisser décourager ; la défense du vignoble était à ce prix.

La délégation départementale redoubla d'efforts.

Pour satisfaire aux exigences croissantes de la défense phylloxérique, le service devenu insuffisant fut, sur la proposition de M. Guénier, renforcé par un délégué par arrondissement, avec mission d'inspecter et de traiter les vignes malades.

Peu après, M. Surugue, Agent-voyer en chef du service vicinal, prêtait le concours de son personnel pour faciliter les recherches.

Dans le cours de l'annnée 1888, de nouvelles communes étaient envahies : Bussy-en-Othe, Saint-Martin-du-Tertre, Coulanges-la-Vineuse, Arcy-sur-Cure, Jussy, Maligny, Senan, Turny, Irancy, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Cyr-les-Colons, Vincelottes, Courgis, Quenne, Mailly-la-Ville, Sacy, Egriselles-le-Bocage, Poinchy, Accolay, Préhy, Villy, Sery, Montallery, Fleury, Serbonnes, Bleigny-le Carreau, Chablis, Beines, Vermenton, Champlost, etc...

Le traitement cultural n'avait pas la faveur des vignerons : d'une façon générale, ils prétendaient que le sulfure stérilisait le sol, alors que son action n'était que passagère, même employé à forte dose ; après quinze jours, il n'en restait plus trace dans le sol et les récoltes y venaient aussi bien que dans les terres non traitées. Le traitement cultural s'imposait alors d'autant plus qu'on envisageait à ce moment de pouvoir bientôt l'appliquer à l'aide de charrues sulfureuses, au lieu du pal injecteur.

Avec l'année 1888, on entre dans la troisième année d'invasion ; l'anxiété est plus vive, et ce sont maintenant les propriétaires qui, pour la plupart, signalent eux-mêmes aux Commisssions de surveillance l'affaiblissement de leurs vignes.

On insiste auprès d'eux pour qu'ils ne soient pas les véhicules de l'insecte par leurs outils, leurs vêtements, qui peuvent transporter des pondeuses, dont l'une est capable de produire des millions de rejetons en quelques mois. De même, les engage-t-on à soutenir la végétation de leurs vignes par des engrais à action rapide et à s'abstenir, après les opérations, de corriger le tassement de la terre produit par le piétinement des ouvriers dans leurs perchées, par la culture à la charrue et à la pioche, qui compromet l'effet du traitement. En un mot, ils doivent s'efforcer d'être d'intelligents collaborateurs des délégués. Ceux-ci, de même que les agents du service vicinal, ont peine à répondre aux appels qui leur sont adresssés de toutes parts.

Le succès de la lutte devait être assuré par la persévérance du vigneron, par l'aide financière et morale de l'Etat et du département, et surtout par le groupement des propriétaires en syndicats de défense. Sept de ces syndicats avaient été créés au cours de l'année 1886, dans les arrondissements de Sens et d'Auxerre. Il était urgent d'en fonder d'autres et de déléguer quelques-uns de leurs membres aux expériences de traitement entreprises par l'Etat.

A la fin de 1888, la situation phylloxérique était la suivante :

	1887	1888
Arrondissements envahis	4	4
Communes envahies	21	88
Nombre de taches	42	216
Superficie des taches (en hectares)	7 71	32 77

L'accroissement du nombre des taches ne permettait pas de compter sur une longue conservation du vignoble.

La Reconstitution sur cépages américains

Premiers essais par semis de pépins

Si le traitement cultural au sulfure de carbone allait être à ce moment-là le moyen de défense adopté, on envisageait la reconstitution par cépages américains.

Mais comme, à cette époque, l'introduction de *plants* américains provenant de territoires phylloxérés était rigoureusement interdite dans le département, ce fut par des semis de pépins américains qu'on obtint des souches des espèces les plus connues.

La question s'était posée antérieurement, à une séance de la Commission du Phylloxéra du 19 juillet 1883, à laquelle assistait M. Couanon. Une discussion s'était engagée sur l'utilité des semis de pépins, et la majorité de la Commission avait proclamé dangereuse l'importation de ces cépages par semis. Mais, à une autre séance, le 25 juillet 1886, la création d'une pépinière par voie de semis avait paru absolument inoffensive, au point de vue de la propagation phylloxérique. Le 9 août 1887, M. Thierry, directeur de l'Ecole d'agriculture de la Brosse, avait donné connaissance de son rapport sur l'obtention de plants américains par semis, et le Comité départemental avait émis le vœu que le Conseil général votât un crédit pour l'achat de pépins américains. Non seulement on se préoccupa de développer la pépinière de semis créée à l'Ecole de la Brosse, mais aussi d'en créer une par arrondissement ; en outre, on songea à organiser dès l'hiver 1888 un cours de greffage destiné à accoutumer les vignerons à la pratique de cette opération.

*
* *

Premiers essais de reconstitution par boutures. Pépinières départementales.

Mais les vignerons suivaient avec un intérêt bien autrement vif les résultats obtenus dans d'autres départements, à l'aide de boutures.

La Société centrale d'Agriculture et de Viticulture de l'Yonne et le Comice Agricole et Viticole de l'arrondissement d'Auxerre avaient adressé à M. le Préfet une demande tendant : 1° à la continuation énergique de la défense par le sulfure de carbone ; 2° au maintien de l'interdiction formelle de tous les plants américains racinés, 3° à l'autorisation d'introduction de boutures désinfectées.

En août 1888, le Conseil général avait décidé la création de pépinières départementales, par boutures désinfectées de cépages américains.

Les pépinières administratives. — Le Ministère de l'Agriculture autorisa donc la création de plusieurs pépinières officielles, dans le but de déterminer les plants qui devaient s'adapter le mieux aux conditions de climat et de terrains du département.

Le 25 janvier 1889, la délégation départementale du Phylloxéra, à laquelle s'étaient joints tous les présidents des Sociétés agricoles et des Syndicats antiphylloxériques, décidait la création de pépinières d'études et de recherches, indépendamment de celle de l'Ecole d'agriculture de la Brosse.

Ces pépinières devaient être établies :

Pour l'arrondissement de Sens : à Pont-sur-Yonne (terrain crétacé) et à Sens ou environs (terrains tertiaires) ; pour l'arrondissement de Joigny : à Joigny (terrain crétacé recouvert d'argile tertiaire de la Côte-Saint-Jacques); à Aillant-sur-Tholon (craie inférieure) ; pour l'arrondissement d'Auxerre : à Coulanges-la-Vineuse (oolithe supérieure); à Chablis (oolithe moyenne, calcaire corallien blanc) ; à Vermenton (oxfordien supérieur).

Pour leur donner un caractère officiel, il était décidé qu'elles seraient placées sous la surveillance des Comices et des Syndicats antiphylloxériques.

Le 29 janvier, le choix des plants était arrêté par la délégation départementale ; il était basé, pour les sols crayeux, sur l'étude des cépages que M. Viala.

après son retour d'Amérique, avait signalés comme venant bien dans ces terrains.

On posait, en principe, qu'à côté des porte-greffes, dont le rôle devait être incontestablement prépondérant dans la reconstitution du vignoble, il y avait lieu d'étudier aussi les producteurs directs noirs et blancs, et les hybrides producteurs directs jusqu'ici connus.

Les cépages qui furent adoptés dans les pépinières étaient les suivants :

Plants	Pont-sur-Yonne	Sens	Joigny	Aillant	Chablis	Coulanges-la-Vineuse	Vermenton	La Brosse	Total
Rupestris P. G.....	200	170	170	150	170	110	120	60	1150
Solonis P. G.....	200	170	170	150	115	120	120	60	1105
Riparia P. G.....	100	170	170	150	120	115	120	60	1015
Vialla P. G.....	»	170	150	130	120	110	120	60	960
York P. G.....	»	170	170	150	120	120	120	60	890
Jacquez P. D.....	200	»	»	170	115	110	120	45	760
Taylor P. G.....	200	170	170	»	»	»	»	60	600
Eumelan P. D.....	30	30	30	10	30	30	30	30	220
Huntingdon P. D....	»	»	»	50	50	50	50	»	200
Rupestris-Cordifolia H.	10	20	20	20	20	10	20	10	130
Rupestris Riparia H.	10	20	20	20	20	10	20	10	130
Gamay Couderc H..	10	20	20	20	20	10	20	10	130
Cognac H.....	10	20	20	20	20	10	20	10	130
Black-July P. D.....	»	»	»	»	30	30	30	10	100
Cordifolia P. G.....	50	»	»	»	50	»	»	»	100
Berlandieri P. G....	50	»	»	»	50	»	»	»	100
Cinerea P. G.....	50	»	»	»	50	»	»	»	100
Producteurs directs noirs :									
Othello P. D.....	30	30	30	30	30	30	30	30	240
Saint-Sauveur P. D.	20	20	20	20	20	20	20	20	160
Duchess P. D.....	20	20	20	20	20	20	20	10	150
Pisaro P. D.....	15	»	30	15	30	30	40	10	140
Brandt P. D.....	»	»	»	7	8	8	8	10	41
Producteurs directs blancs :									
Noah P. D.....	30	30	30	30	30	30	30	30	240
Croton P. D.....	»	»	»	»	25	»	»	10	35
Triumph P. D.....	»	»	»	»	25	»	»	»	25

Les expéditions ont été faites aux lieux des diverses pépinières et à l'adresse des présidents des Commissions de surveillance, les 11 et 12 avril 1889. Précédemment, des instructions pratiques avaient été distribuées par la délégation aux membres commissaires et aux ouvriers, auxquels l'établissement et l'entretien des pépinières devaient être confiés.

(*A suivre.*)

EUGÈNE ROUSSEAUX,
Directeur honoraire de la station.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1936. Les stations uvales. — Les importations de vins et spiritueux aux Etats-Unis en 1935. — Décret du 29 juin 1936 relatif à la définition d'appellation contrôlée « Champagne ». — Arrêté du 6 juillet 1936 relatif au payement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite des arrachages. — Arrêté du 8 juillet 1936 relatif à l'irrigation des vignes. — Arrêté du 8 juillet 1936 relatif au remplacement des vignes phylloxérées. — Institut œnotechnique de France. — Comice agricole et viticole du Beaujolais.

Chronique méridionale hebdomadaire

Le Mildiou. — Il en est encore beaucoup parlé, car la maladie existe dans les vignobles sous la forme habituelle que prennent les altérations du feuillage et sous l'aspect de grappes attaquées qui présentent les caractères que l'on a groupés depuis longtemps sous la dénomination **Rot brun.** Les attaques du feuillage ne sont pas capables, sauf de rares circonstances, d'entamer notre sérénité, mais le Rot Brun, parce qu'il réduit lentement la récolte, attire davantage notre attention. On sait ce dont il s'agit.

Le Mildiou pénètre dans les baies par le bourrelet ou le pédicelle. Il se développe d'abord dans les tissus de la pulpe, assez profondément autour de la graine et provoque une nécrose caractérisée par le brunissement des tissus, mis en évidence en partageant un grain en deux avec un canif ou avec l'ongle.

D'abord invisible depuis l'extérieur, la nécrose gagne vers les régions épidermiques et apparaît sous l'aspect de taches brun sale, foncées, assez souvent noirâtres, nettement sous-épidermiques ou même plus profondes, à contours diffus. En somme, chacune des taches correspondant à une nécrose plus ou moins profonde et ancienne, sa couleur varie avec la profondeur à laquelle elle est placée, car la couleur des tissus morts de l'hôte (brun rouge) est vue à travers une épaisseur variable de cellules saines, de vert plus ou moins franc.

Ces taches se montrent sur le grain après la contamination de celui-ci. Sur les grains jeunes, récemment noués, le brunissement est rapide et porte, en général, sur toute la surface; sur les grains âgés, il est au contraire localisé et il apparaît lentement. Cela peut tenir à ce que les tissus du grain jeune sont plus favorables à l'évolution de la maladie que ceux du grain plus âgé ou encore, plus simplement, à la différence des volumes de l'un et de l'autre. Une baie de 2 à 4 mm. de diamètre sera plus rapidement envahie, donc marquée, qu'un grain de 4 à 5 fois plus grand en diamètre.

Après le brunissement, les tissus de la baie s'affaissent, le plus souvent au voisinage du bourrelet, et la véraison ne s'effectue naturellement pas.

La maladie est peut-être encore capable de cheminer dans la charpente de la râfle, pédicelles et pédoncule, mais de plus en plus lentement au cours de la lignification et les grains sains qui vèrent n'ont plus rien à craindre d'une contamination par ce canal. Par contre, la présence du champignon dans la râfle entraîne une nécrose des tissus, redoutable par ses conséquences.

D'abord les vaisseaux sont détruits en partie et l'alimentation en eau d'un fragment de la grappe est réduite ou supprimée. Ce fragment flétrit et se dessèche. Suivant la place des altérations, il subsiste des grappillons, c'est-à-dire

les ailes de la grappe ou bien ce sont celles-ci qui disparaissent, mais la récolte est diminuée de même.

En second lieu, les tissus morts ou altérés n'offrant plus une résistance suffisante pour supporter le poids croissant de la grappe, l'axe finit par se rompre et une partie des baies tombe à terre.

Enfin, sur la charpente et les grains ainsi altérés, les tissus morts ou en cours de nécrose constituent l'équivalent d'une blessure, d'un traumatisme; ce sont des portes d'entrée qu'utiliseront dès le retour des pluies automnales ou à la faveur de circonstances favorables d'origines diverses, les parasites de blessure qui apparaîtront bientôt : *Botrytis Cinerea* (Pourriture grise), *Coniothyrium Diplodiella* (Rot Blanc). Leur présence, très difficile à éviter, est de nature à accroître considérablement des dégâts qui resteraient souvent assez faibles sans leur intervention.

En tout état de cause, les altérations actuelles des grappes envahies par le Mildiou sont d'origine ancienne et il ne saurait être actuellement envisagé un traitement quelconque. Mais il peut en être déduit la nécessité d'assurer au mieux la protection des grappes pendant la période critique, qui est ici mai-juin.

Ce n'est pas tellement simple.

Sevrages. — Le mois d'août est, avec les semaines qui suivent la vendange, une période creuse pendant laquelle les travaux culturaux ne s'imposent pas avec le caractère d'urgence qu'ils ont à d'autres époques de l'année. Cependant certaines opérations, apparemment peu importantes, doivent être effectuées à temps et à saison, pour éviter certains échecs ou certaines conséquences nuisibles à l'avenir ou au bon entretien d'un vignoble. Tel est le sevrage.

On sait que le sujet et le greffon unis par la greffe ont tendance à émettre le premier des rameaux et le second des racines, également indésirables. La suppression de celles-ci est le sevrage des greffons qui a pour objet d'éviter leur affranchissement.

Il est peu d'expressions du vocabulaire viticole aussi justes, aussi imagées que ces deux-ci : sevrage, affranchissement. Dans certaines régions viticoles on n'en continue pas moins à employer l'une pour l'autre et l'on dit que l'on « affranchit » un greffon quand on procède au sevrage, ce qui fait que l'on ne s'entend pas toujours. Mais ceci est une autre question.

Si le greffon émet des racines, il se développe d'abord très bien car ce système radiculaire est, d'abord, très puissant pour des raisons connues; par contre, la soudure ne se perfectionne pas et ne se complète pas; le sujet mal alimenté, devenu inutile, s'épuise et meurt.

Si l'on n'intervient pas, les racines du greffon sont détruites par le phylloxéra et la jeune souche meurt assez vite.

Si l'intervention est tardive la suppression brutale du système radiculaire alimentant le greffon en eau a de redoutables conséquences. Dans les cas graves, le greffon peut immédiatement se dessécher : c'est que le sujet est mort ou que la soudure ne s'est pas effectuée.

Le greffon ne se dessèche pas toujours, mais reste uni à un sujet affaibli par

une soudure incomplète, à vascularisation insuffisante et qui ne se perfectionne pas. L'avenir des souches aussi mal soudées est incertain; elles restent malingres, meurent parfois de rougeau, souffrent davantage de la sécheresse, vieillissent très vite, redoutent les vents quand elles sont jeunes et la charrue quand elles sont âgées.

Et ces particularités sont à peu près aussi évidentes sur les greffés-soudés que sur les souches greffées sur place car la soudure de ceux-là, à première vue presque parfaite est, en réalité, à peu près aussi incomplète que celle des secondes.

Or, l'intervention du viticulteur est presque toujours trop tardive et le système radiculaire du greffon a souvent la latitude de prendre une importance excessive. Il est certain que, sauf obstacles matériels imprévisibles, les jeunes vignes nouvellement établies sont sous ce rapport mieux traitées que les remplacements effectués dans les vignes âgées. Les greffes sur place ne reçoivent chaque année des soins qu'en août, parfois en octobre-novembre, et parfois seulement au printemps suivant. C'est alors bien trop tard. Beaucoup de remplacements meurent ou ne font que végéter pour cette raison.

Trois interventions sont, en réalité, le plus souvent nécessaires en sols frais, deux suffisent parfois. Juin, août, octobre, correspondent aux moments opportuns pour le faire de la manière que l'on connaît : débutter, supprimer les racines du greffon, rebutter et veiller au palissage de la pousse.

Au cours de la même opération, on supprime les rejets du sujet dont le maintien aboutirait à l'affranchissement du porte-greffe par un mécanisme analogue et avec des conséquences semblables : mauvaise soudure et mort du greffon inutile. On peut, en effet, et avec la plus entière raison, parler ici d'affranchissement du sujet par émission de rejets comme l'on parle d'affranchissement du greffon par émission de racines. Et la suppression des premiers est, avec certains porte-greffes, au moins aussi délicate et nécessaire que la seconde.

Sur le n° 12.417 Seyve-Villard. — Cet hybride producteur direct est un de ceux dont il a été dit le plus grand bien. Sa résistance au mildiou est dite *pratique*, terme qui signifie, dans la langue des hybridiculteurs, qu'il n'exige pas de traitement en années ordinaires et que deux sulfatages suffisent à assurer sa protection en années à Mildiou. Cette manière de concevoir les choses est bien un peu primitive et mériterait une discussion; mais il ne s'agit ici que du 12.417 S-V.

Ce cépage paraît être assez éloigné de la résistance pratique. Il a notablement souffert du Mildiou en 1936, année qui ne peut sans doute pas être considérée comme année à maladie intense. Notre observation a été confirmée ailleurs.

Jean Branas.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de juillet 1936. — Le dixième mois de la campagne vinicole est caractérisé par les nombres suivants qui ont paru au *Journal officiel* du 14 août.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1935	1934	1935	1933	1935	1934
1. Octobre.....	8.786.065	8.624.066	4.511.540	4.255.045	15.734.568	15.935.149
2. Novembre...	6.075.098	5.073.049	4.437.611	4.250.269	16.050.082	15.720.705
3. Décembre...	4.977.013	3.884.377	3.993.467	3.753.951	15.901.046	15.561.923
	1936	1935	1936	1935	1936	1935
4. Janvier.....	5.851.855	4.995.148	4.421.275	4.318.608	15.584.353	16.577.873
5. Février.....	5.766.344	4.720.055	4.097.235	3.690.804	15.294.444	15.134.180
6. Mars.....	6.354.758	5.416.111	3.934.281	3.495.184	15.058.144	14.817.100
7. Avril.....	6.180.583	5.877.954	4.414.658	4.248.519	14.712.651	14.578.030
8. Mai.....	5.369.319	6.037.638	4.283.226	4.296 260	14.413.458	14.100.654
9. Juin.....	5.275.337	5.564.525	4.446.604	4.171.504	14.140.622	13.614.159
10. Juillet.....	4.740.797	5.412.025	4.617.470	4.407.702	14.057.398	13.448.508
Totaux.....	59.377.369	56.246.357	43.157.377	40.877.846	14.057.398	13.448.508

Ce tableau montre que les sorties sont en décroissance marquée : un demi-million d'hectolitres de moins que le mois précédent et 700.000 hectolitres de moins qu'en juillet 1935. Néanmoins le total pour les dix mois dépasse encore de plus de 3 milions 100.000 hectolitres celui des dix mois correspondants de l'exercice précédent, avec près de 60 millions d'hectolitres, qui est un nombre fort important.

Pour la consommation taxée, la quantité de 4.600.000 hectolitres a été dépassée, ce qui représente 200.000 hectolitres de plus qu'en juin 1936 et qu'en juillet 1935. Au total, plus de 43 millions d'hectolitres pour les dix mois; avec la même moyenne pour les deux mois à courir, c'est une quantité voisine de 51 millions et demi d'hectolitres que nous enregistrerons pour la consommation taxée de l'exercice, soit sensiblement plus que pour les deux précédents. La baisse du prix des vins à la consommation a eu son effet normal.

Les stocks du commerce sont en légère baisse, près de 100.000 hectolitres de moins qu'à fin juin dernier. C'est ce qui se passe chaque année en cette saison. Avec plus de 14 millions d'hectolitres (soit 500.000 de plus que l'an dernier à même époque), le commerce est amplement pourvu, et peut voir venir.

C'est pourquoi les prix de 9 fr. 50 et de dix francs le degré hectolitre pour les vins de 9 degrés semblent s'éloigner de la cote des places du midi.

P. M.

Les Stations uvales. — Les stations uvales vont bientôt ouvrir leurs portes.

Nous avons dit, les années précédentes, ce que nous pensions de ces maisons de vente des raisins qui ont été créées uniquement dans le but de faire connaître les beaux produits des vignes françaises et d'intensifier leur consommation de bouche dans l'intérêt de la santé du consommateur et de l'amélioration du revenu des viticulteurs fort éprouvés ces dernières années.

Ces stations forment aujourd'hui un organisme dont le centre est à Paris, dirigé par un politicien qui cherche trop souvent à faire de la réclame en faveur de son parti et de sa personne, au lieu de s'en tenir à la défense de la *profession*, sans étiquette politique, ou autre.

Malheureusement, la politique se mêle à tout maintenant et finit par déformer l'économie du pays.

Les stations uvales ont surtout leur utilité dans les villes des régions non productrices de raisins, pour mettre à la portée de tous les consommateurs, à des prix convenables, des fruits bien présentés, appétissants et d'une maturité parfaite. Surtout faire développer le goût du raisin. Chaque station uvale doit être dirigée par un comité composé de personnes désintéressées et dévouées au bien public.

Ces établissements de propagande ne sont pas faits pour réaliser des bénéfices. Les frais généraux seuls devraient être couverts par les ventes. Or, nous avons constaté que certaines stations uvales devenaient de véritables maisons de commerce vendant, en même temps que des raisins, des produits fabriqués industriellement sous les noms fantaisistes à des prix de 13 à 14 fr. le litre. Ce qui est excessif pour ce qu'on appelle jus de raisin.

Nous connaissons des maisons de commerce qui alimentent les stations uvales et qui fabriquent leurs produits dans des centres renommés par leurs vins, mais n'achètent ni raisins, ni moûts dans la localité où est situé l'établissement. Les produits vendus dans les stations uvales qui semblent provenir de crus renommés et même classés sont fabriqués avec des moûts concentrés venant d'autres régions.

A certains moments, nous avons signalé que les stations uvales vendaient des raisins d'Espagne et de Grèce. Elles tendaient ainsi à devenir de véritables maisons de commerce faisant concurrence aux petits commerçants des villes dans lesquelles leurs stands étaient ouverts.

Nous disons même que ces comptoirs de propagande n'ont pas leur raison d'être, au milieu des centres de production des raisins de table où les viticulteurs se chargent d'alimenter les commerçants des villes qu'ils habitent ou qui sont à proximité de leurs exploitations rurales.

Or, à Montpellier où la vente des raisins de table intensifiée forme un revenu très utile aux petits commerçants surchargés d'impôts et fortement éprouvés par la crise, la municipalité avait décidé cette année d'exploiter à son compte la station uvale, et de créer des stands de vente dans tous les quartiers, pour avoir l'occasion de créer quelques emplois communaux de plus et de s'assurer des voix, au détriment des commerçants collecteurs d'impôts indirects qui alimentent les caisses publiques.

Les syndicats de commerçants, lassés d'être pressurés et brimés, ont fait entendre leurs protestations au maire qui a fini par abandonner le projet d'exploitation pour cette année, dit-il.

Faisons connaître aux consommateurs surtout des régions où la vigne n'est pas cultivée, par tous les moyens de propagande pratique que nous pourrons

utiliser, les bons raisins de France et leur jus naturel rafraîchissant et fortifiant, sans aucun but politique ni intérêt particulier.

La France où la viticulture joue un rôle de premier plan, ne se relèvera de la crise économique qui la ruine, qu'en écoulant à des prix rémunérateurs les produits de son sol. Surtout le vin et les raisins de table.

Avec le protectionnisme instauré par tous les Etats depuis la grande guerre, la consommation intérieure doit être intensifiée, pour écouler normalement les récoltes. — LERUSTIC.

Les importations de vins et spiritueux aux Etats-Unis en 1935. — Les importations de vins et spiritueux aux Etats-Unis ont atteint en 1935 41 millions de dollars contre 49 en 1934.

A l'exception des whiskies, qui se sont maintenus aux chiffres de l'année 1934, tous les postes ont enregistré une baisse notable. Les vins sont tombés de 10 millions de dollars à 6,7 ; les champagnes de 3 millions à 2,1 ; les eaux-de-vie de 3,5 millions de dollars à 2,7.

Le plus gros fournisseur a été le Canada et le Royaume-Uni pour les whiskies et les gins ; la France occupe la première place pour les vins (valeur), les champagnes et les liqueurs.

Voici en valeur, les importations en provenance de France :

		Valeur 1934	Valeur 1935
Vins jusqu'à 24°	$	3.312.688	2.095.571
Champagnes et mousseux		2.214.278	1.772.309
Eaux-de-vie		3.034.560	2.432.268
Liqueurs		1.334.910	774.480
Rhums		5.732	31.042
Total	$	9.902.168	7.105.751

La part de la France dans le commerce total des vins et spiritueux a été, en 1935, de 7.105.751 contre $ 9 millions 902.168 en 1934, ce qui représente une différence en moins de $ 2.796.417. Il est intéressant de remarquer que ce chiffre est supérieur au déficit de notre balance commerciale total avec les Etats-Unis, qui a été en 1935 de $ 2.704.394. Cela semble indiquer que nos importations aux Etats-Unis se sont maintenues sensiblement en 1935, et que seul, le poste des vins et spiritueux a été déficitaire.

Il est permis d'espérer qu'en raison du nouvel accord, qui est entré en vigueur le 15 juin, une amélioration sensible se produira au cours du 2e semestre et que nos exportations s'élèveront au moins au niveau de 1934.

Décret du 29 juin 1936 relatif à la définition d'appellation contrôlée « Champagne »

(*Journal officiel* du 4 juillet, page 7020)

Art. 1er. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Champagne » les vins produits sur les territoires délimités à l'article 5 de la loi du 22 juillet 1927

abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, et répondant à toutes les prescriptions édictées par les lois, décrets et règlements concernant le vin de « Champagne », et spécialement à celles prévues par le décret du 28 septembre 1935.

Art. 2. — Dans un délai d'un an, la commission spéciale de la Champagne, instituée par le décret-loi du 28 septembre 1935, devra présenter au comité national des appellations d'origine un projet de réglementation de la taille des vignes produisant le vin à appellation contrôlée « Champagne ».

Art. 3. — La délimitation communale prévue à l'article 18 de la loi du 22 juillet 1927 devra être terminée dans un délai de deux ans sous peine, passé ce délai, d'entraîner la perte de l'appellation contrôlée « Champagne » pour les communes où elle ne serait pas achevée.

Art. 4. — Les vins ayant seuls droit, aux termes du présent décret, à l'appellation contrôlée « Champagne » ne pourront être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », en caractères très apparents.

Art. 5. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Champagne », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905, art. 8 de la loi du 6 mai 1919, art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Arrêté du 6 juillet 1936 relatif au payement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite des arrachages

(*Journal officiel* du 11 juillet, page 7272)

Le ministre des finances,

Vu le décret du 30 juillet 1935 relatif à la défense du marché des vins et au régime économique de l'alcool, modifié par décrets des 28 septembre et 30 octobre 1935 et par la loi du 28 mars 1936 ;

Vu le décret du 18 décembre 1935 fixant le barème devant servir au décompte des indemnités à attribuer en contre-partie des arrachages volontaires des vignes,

Arrête :

Art. 1er. — L'indemnité due aux viticulteurs, à la suite des arrachages volontaires de vignes réalisés en exécution des articles 26 à 37 du décret du 30 juillet 1935 relatif à la défense du marché des vins et au régime économique de l'alcool, modifié par décret du 30 octobre 1935, sera payée dans les conditions suivantes :

1° Dans les deux mois qui suivront la constatation de l'arrachage, la partie d'indemnité prévue pour couvrir les frais d'arrachage des vignes et de remise en culture des terrains fera l'objet d'un ordre de payement qui sera réglé, soit au moyen d'un versement en numéraire, soit au moyen de la remise d'un chèque,

soit par virement au compte ouvert dans une banque ou dans un bureau de chèques postaux, au nom du viticulteur intéressé ; le payement en sera assuré par le service des alcools ;

2° Le surplus fera l'objet de trois règlements d'égale importance échelonnés sur trois années, la première échéance étant fixée à un an à compter du premier jour du mois qui suit la date à laquelle l'arrachage a été constaté, sans toutefois que cette première échéance puisse être antérieure au 1er avril 1937.

A cet effet, le service des alcools procédera à l'émission de bons au porteur ou à ordre, non productifs d'intérêt, dont le payement sera effectué à l'échéance, par les comptables directs du Trésor agissant pour le compte du service émetteur.

Ces bons, conformes au modèle annexé au présent arrêté, seront détachés d'un carnet à souche.

Le remboursement des bons ne pourra être effectué qu'un mois après le dépôt de ces titres à la caisse d'un comptable payeur.

Art. 2. — Les payements prévus à l'article précédent seront portés à un chapitre ouvert à cet effet au début du compte spécial prévu par l'article 50 du décret du 30 juillet 1935.

Art. 3. — Est abrogé l'arrêté du 20 décembre 1935 relatif aux conditions de payement de l'indemnité due aux viticulteurs à la suite d'arrachages volontaires de vignes.

Fait à Paris, le 6 juillet 1936.

VINCENT AURIOL.

Souche :

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère des Finances

Service des alcools

Série ..... N° ..... Fr.

Bon de la somme de .....

(en toutes lettres)

à titre de règlement d'indemnité d'arrachage de vignes prévue au chapitre IV du décret du 30 juillet 1935, modifié par le décret du 30 octobre 1935.

Le présent bon, non productif d'intérêt, sera remboursé à la date du..... au porteur ou à l'ordre de M. (1) .....

Paris, le .....

Le directeur
du service des alcools.

L'agent comptable
du service des alcools.

---

(1) Le présent bon au porteur peut être transformé en bon à ordre, transmissible par voie d'endos, par inscription à la place réservée ci-dessus du nom du bénéficiaire, suivi de son adresse. Les endos successifs qui pourront être inscrits au *verso* devront être suivis du nom et de l'adresse des bénéficiaires.

NOTA. — Le remboursement ne pourra être effectué qu'un mois après le dépôt du présent bon à la caisse d'une trésorerie générale, d'une recette des finances ou d'une perception. Ce dépôt sera accepté à partir du trentième jour qui précédera la date d'échéance.

Arrêté du 8 juillet 1936 relatif à l'irrigation des vignes

(*Journal officiel* du 9 juillet, page 7184)

Le ministre de l'agriculture,

Vu l'article 1er de la loi du 4 juillet 1931, modifiée et complétée par la loi du 8 juillet 1933 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu l'avis de la commission interministérielle de la viticulture en date du 25 juin 1936 ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art. 1er. — Est autorisée jusqu'aux dates indiquées ci-après l'irrigation des vignes dans les communes dont la liste sera dressée par arrêtés préfectoraux après enquête établissant que cette pratique est conforme aux usages locaux, loyaux et constants :

1° 5 août 1936 inclusivement dans les départements de l'Algérie ;

2° 10 août 1936 inclusivement dans les départements de l'Aude, des Bouches-du-Rhône, du Gard, de l'Hérault, des Pyrénées-Orientales, du Var, de Vaucluse ;

3° 15 août 1936 dans les départements autres que ceux mentionnés ci-dessus.

Art. 2. — Le directeur de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Paris, le 8 juillet 1936.

GEORGES MONNET.

Arrêté du 8 juillet 1936 relatif au remplacement des vignes phylloxérées

(*Journal officiel* du 9 juillet, page 7184)

Le ministre de l'agriculture,

Vu l'article 8 de la loi du 24 décembre 1934 ;

Vu l'arrêté du 23 mars 1935 ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Art. 1er. — Pour bénéficier des dispositions de l'article 8 de la loi du 24 décembre 1934 relatives au remplacement des vignes phylloxérées, les viticulteurs devront faire parvenir, avant le 1er juin de chaque année à la préfecture du département où sont situées les vignes à remplacer, une demande à laquelle sera joint un plan des parcelles attaquées.

Toutefois, pour l'année 1936, les demandes seront reçues jusqu'au 31 juillet.

Art. 2. — Les préfets feront constater les attaques du Phylloxéra par une commission ainsi composée :

1° *Pour la France métropolitaine*

Le directeur des services agricoles ou son délégué, président.

Un représentant de l'administration des contributions indirectes.

Un représentant des associations viticoles du département.

2° *Pour l'Algérie*

Le chef des services agricoles du département ou son délégué, président.

Un représentant de l'administration des contributions diverses.

Un représentant des associations viticoles du département.

Art. 3. — Les demandes et les procès-verbaux établis par les commissions visées à l'article précédent seront adressés par les préfets au ministère de l'agriculture (office de renseignements agricoles) avant le 1er octobre de chaque année.

Avant décision du ministre de l'agriculture, ces documents seront soumis, pour avis, à la commission constituée par l'arrêté du 23 mars 1935.

Institut œnotechnique de France. — *Cours préparatoires aux vendanges.* — Bien vinifier, quelle que soit la nature de cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc. ; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de 1° d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin (1).

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le concours annuel aura lieu cette année au Perréon, le dimanche 23 août, sous la présidence de M. le préfet du Rhône, de M. Justin Godard, sénateur, ancien ministre, de MM. les sénateurs Emile Bender et docteur Rolland, de M. Bonnevay, député, président du Conseil général.

Des primes importantes en espèces et médailles seront distribuées.

Les concours comprendront :

Une exposition d'instruments et machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, les produits agricoles, horticoles et viticoles.

Les animaux domestiques et de basse-cour.

Et un concours spécial de juments poulinières et pouliches de trait.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Villefranche et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, apiculture.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, Mutualité agricole.

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes avant le 12 août 1936, dernier délai, à M. Vermorel, président du Comice agricole et viticole, à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

(1) Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 130 fr. et au-dessus ; 10°, 135 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 150 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 170 fr. et au-dessus; 10°, 190 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 200 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 490 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 530 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 900 fr. Bordeaux blanc vieux, 920 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr.; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr.; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr.; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 400 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 200 à 250 fr. Vins blancs de Blois, 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Rouges 9 fr. à 9 fr. 50.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 300 fr.; Muscadet 1935, de 380 à 430 fr.; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 8 fr. 50 à 9 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (17 août 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges 8 fr. 50 à 9 fr. : Aramon et Blanc de blanc, 9 fr. à 9 fr. 75; Montagne, 8°5 à 10°, 8 fr. 50 à 9 fr.; Clairettes, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 ; Rosés, 9 fr. » à 9 fr. 25; Vins de Café, 9 fr. » à 9 fr. 75; moyenne, 8 fr. 90

Montpellier (18 août). — Vins rouges, 8 fr. 50 à 9 fr. ». Rosé, » fr. » à » fr »; Blanc, de blanc » fr. » à » fr. »; moyenne 9°, 8 fr. 80.

Béziers (14 août). — Rouges 9 fr. » à 9 fr. 75 ; moyenne 9 fr. 75 pour les 9 degrés; Rosés, » fr. » à » fr. »; Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires. Vins logés jusque fin décembre, 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré.

Minervois (16 août). — Marché d'Olonzac, 9 fr. 25 à 9 fr. 50 le degré avec appellation; moyenne, 9 fr. 25.

Perpignan (16 août). — Vins rouges 8°5 à 11° 8 fr. 75 à 9 fr. 50 Chambre de Commerce, moyenne, 8 fr. 75 pour les 9 degrés.

Carcassonne (14 août). — Vins rouges 8° à 11°, de 8 fr. 75 à 9 fr. 50 suivant degrés; moyenne des 9°, 9 fr.

Narbonne (16 août). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 9 fr. 75, moyenne, 9 fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 98 fr. le quintal, orges, 77 fr à 79 fr. »; escourgeons, 62 fr. à 66 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 101 fr. à 106 fr.; avoines, 72 fr. » à 75 fr. — Sons, à 47 à 50 fr. — Recoupettes, de 49 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr.; Esterting, de 90 à 100 fr.; nouvelles, 150 à 200 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 150 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 135 fr. à 205 fr.; foin, 140 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 83 fr. »; Coprah, 88 à 92 fr.; Arachides extra blancs, à 66 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 177 fr. 50 à 178 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 9 fr. 60. — Longe, de 10 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. —Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de kg., 5 fr. 25 le kg — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 300 à 500 fr. — Oranges, 350 à 500 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr. ; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 250 à 400 fr. — Abricots, 600 à 1.000 fr. — Pêches, 400 à 700. — Cerises, 350 à 750 fr. — Prunes, 300 à 500 fr. — Groseilles, 250 à 300 fr. — Framboises, 400 à 600 fr. — Cassis, 200 à 300 fr. — Figues, 500 à 700 fr. — Raisin, d'Algérie, 200 à 400 fr.; du Midi, 200 à 450 fr. — Bananes, 350 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 530 à 650 fr. — Melons de Nantes, 2 à 7 fr. — Artichauts du Midi, 35 à 75 fr. — Choux-fleurs, 50 à 225 fr. — Oseille, 60 à 80 fr. — Epinards, 60 à 130 fr. — Tomates, 110 à 150 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 80 à 250 fr. — Pois verts, 40 à 150 fr. — Carottes, 200 à 240 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.